

Le

MENU

AMUSE-BOUCHE

SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT
BRIEUC, RÉDUCTION D'HYDROMEL, SARRASIN ET POMME
GRANNY SMITH

ENTRÉE

MI-CUIT DE SAUMON NORVÉGIEN BØMLO, CRÈME
D'ISIGNY À L'OSEILLE, CRESSON DE FONTAINE
ET CITRON CAVIAR

PLAT

BŒUF CHAROLAIS EN WELLINGTON, MOUSSELINE
DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE AU PORTO
6 ANS D'ÂGE

PRÉ-DESSERT

DESSERT

FLEUR SAKURA, POIRE COMICE
ET AMANDE DE PROVENCE

